

Coste Bianche

Piemonte DOC 2014

Coppo

Il Coste Bianche Piemonte Doc è il più giovane degli Chardonnay prodotti da Coppo. Il vino deve il suo nome alla natura bianca del suolo, marne argillose-calcaree, dove sono ubicate le vigne. Lo Chardonnay, in Piemonte, non è come molti credono un'introduzione moderna. La sua presenza è attestata a partire dalla prima metà dell'Ottocento grazie all'intraprendenza di Filippo Asinari, Conte di San Marzano e Costigliole ed importante figura politica-militare. Al suo rientro dalla Francia, dove aveva collaborato al fianco di Napoleone, portò con sé alcune barbatelle di Chardonnay dalla famosissima vigna di Montrachet per metterle a dimora a Costigliole. La loro presenza sul territorio ancora perdura perché la composizione del nostro suolo e il microclima a loro congeniale ne ha permesso il radicarsi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Piemonte
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Canelli
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Zuccheri	5,88 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Gusto	Morbido e fresco, piacevolmente sapido
Profumo	Note floreali, di mela, pesca bianca e agrumi
Abbinamenti	Antipasti di verdura, secondi piatti di sogliola alla mugnaia
Temperatura di servizio	12° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi
--------------	---------------------------------

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	200 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Marne argilloso - calcareo con prevalenza limo
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4.000 piante per ettaro
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale

Vinificazione Dopo la pressatura soffice, il 20% del mosto effettua la fermentazione sui lieviti in barrique di secondo e terzo passaggio. Fermentazione malolattica parzialmente svolta

Affinamento Sui lieviti in barriques